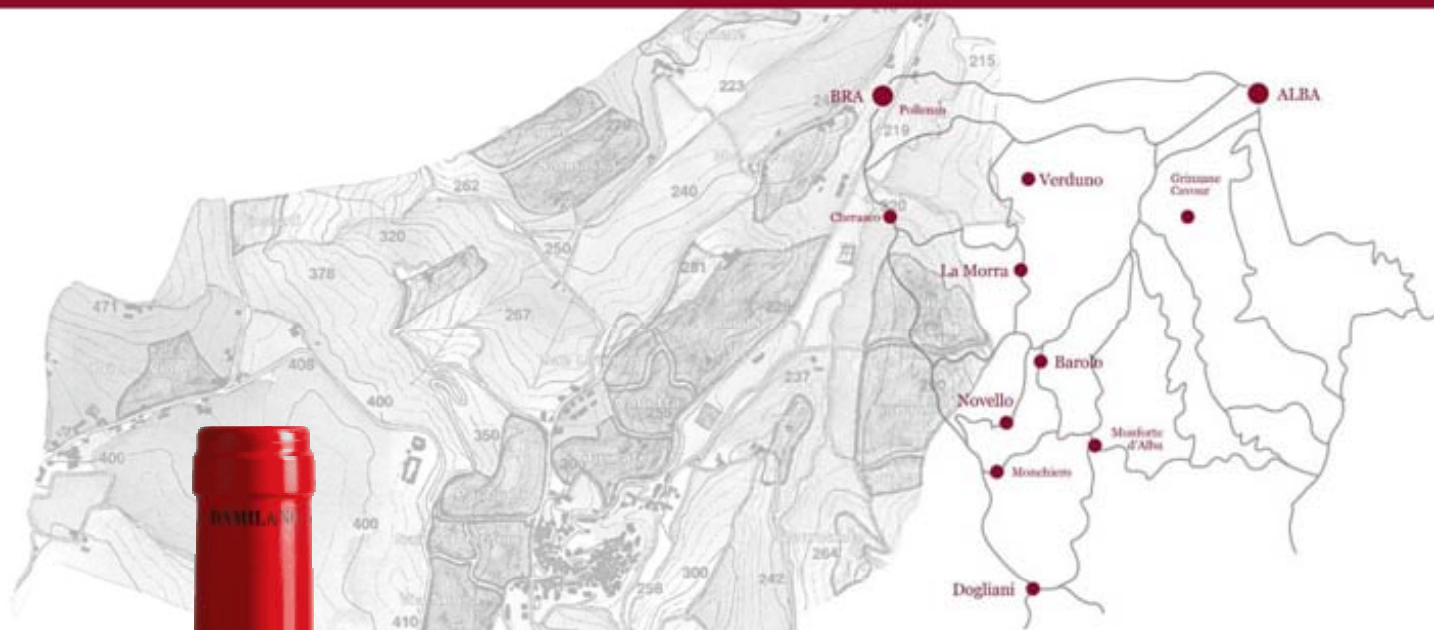




DAMILANO

BAROLO



DOLCETTO D'ALBA DOC

Di colore rosso rubino, con riflessi di mora e viola, ha sapore armonico e piacevolmente secco con finale di mandorla. Accompagna bene i primi piatti e le carni.

Vitigno: Dolcetto 100%

Zona di produzione: comune di Barolo

Età della vigna: da 30 anni a 50 anni

Tipo di terreno: calcareo-argilloso

Contenuto alcolico: 13,5% vol

Resa della vigna: 70/80 quintali per ettaro

Colore: rosso rubino con riflessi di mora e di viola

Profumo: gradevole, fragrante e molto fruttato e caratteristico

Sapore: al palato armonico e piacevolmente secco con una nota finale di mandorla

Trattamenti fermentativi: fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni

Affinamento: 100% in acciaio